



Pesto verde rábano

- 4 tazas de tapas de rábano (envasadas), lavadas y secas
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- Jugo de 1/2 limón
- 1/2 taza de almendras/ nueces
- 1/2 taza de queso parmesano recién rallado
- 1/3 taza de aceite de oliva virgen extra y más según sea necesario
- Sal y pimienta negra recién molida, al gusto

Indicaciones:

1. Combinar los primeros 6 ingredientes en un procesador de alimentos o licuadora
 2. Procese hasta que quede suave, raspando los lados según sea necesario
 3. Agregue aceite de oliva adicional para lograr una consistencia de salsa espesa
- Sazonar al gusto con sal y pimienta negra

¡Pruebe estas recetas solas o combínelas con pasta o con galletas!



Rábanos tostados

- 1 libra de rábanos frescos, tallos eliminados, extremos recortados y cortados a la mitad
- 1 cucharada de mantequilla / aceite
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 cucharadita de perejil seco, cebollino seco o eneldo seco o mezcla.
- * Opcional: ajo en polvo

Indicaciones:

1. Precalentar el horno a 425 grados
2. en un tazón grande, combine todos los ingredientes
3. Extienda los rábanos en una fuente para hornear de 9 x 13
4. Hornea durante 20-25 min, echando cada 10 minutos hasta que esté dorado



Scan Me